

Jankes

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **10.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **43 C**, Czas **10 min**
- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **46.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **43C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **73C**
- Wysładzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.6 kg (54.2%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (41.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (4.2%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	15 g	60 min	3.4 %
Gotowanie	Centennial	15 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Spalt Select	20 g	5 min	3.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11 g	Safbrew